

ROMMELSBACHER

(D) Bedienungsanleitung

(GB) Instruction manual

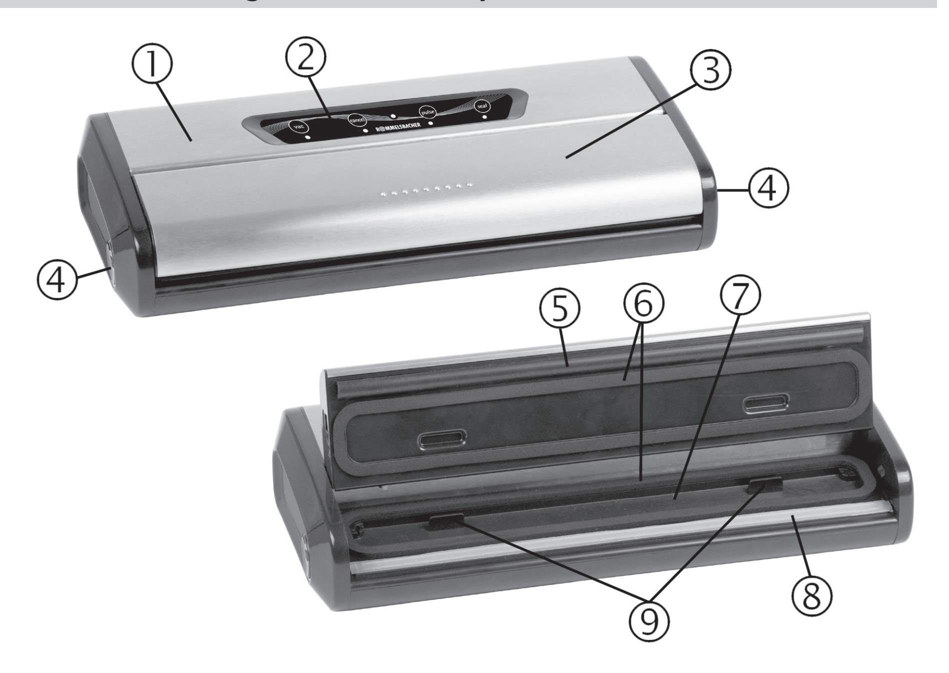


VAC 125

Vakuumierer

Vacuum sealer

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät	base unit
2	Bedienblende	operating panel
3	Deckel	lid
4	Verriegelungstasten	locking buttons
5	Gummilippe	rubber lip
6	Dichtung für Vakuumkammer	sealing for vacuum chamber
7	Vakuumkammer	vacuum chamber
8	Versiegelungsbalken	sealing bar
9	Abstandshalter	spacer



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Vakuumierer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Vakuumieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	175 Watt
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch im Off Modus:	< 0,5 Watt
Ansaugleistung:	ca. 9 l/Min.

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes (siehe Produktbeschreibung Seite 2).
Dem Gerät liegen 10 Vakuumierbeutel bei.

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.









In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:



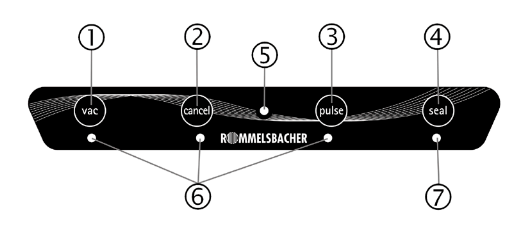
Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß!

- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Vakuumiervorgang für 20 Sekunden abkühlen. Nach 20 aufeinander folgenden Zyklen muss das Gerät für 20 Minuten abkühlen. Wird dies nicht eingehalten, kann die Pumpe Schaden nehmen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand verwenden.
- Vor der Reinigung des Gerätes immer Netzstecker ziehen.
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen!
- Keine Messer oder andere scharfe Gegenstände benutzen, um eventuelle Rückstände auf den Versiegelungsbalken zu entfernen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Aufkleber bzw. Klebebänder und reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Bedienblende



1	Taste „VAC“: vollautomatisches Vakuumieren und Versiegeln
2	Taste „CANCEL“: sofortige Unterbrechung des Arbeitsvorganges
3	Taste „PULSE“: manuelles Vakuumieren
4	Taste „SEAL“: manuelles Versiegeln
5	Betriebskontrolllampe (grün)
6	Statuskontrolllampen für Dauer des Luftentzuges (blau)
7	Statuskontrolllampe für Versiegeln (rot)

Inbetriebnahme



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß!

Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme

- Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist.
- Beutel und Folienrollen sind in unterschiedlichen Breiten erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich, in welchem die Versiegelungsnaht gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.
- Für das Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln empfehlen wir die Verwendung der Funktion „PULSE“. Mit dieser Funktion kann der Luftentzug manuell geregelt werden.

Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Betriebskontrolllampe leuchtet „grün“.
- Klappen Sie den Deckel des Gerätes nach oben auf.
- Legen Sie den gefüllten Beutel mit der glatten Seite nach oben vor das Gerät und platzieren das offene Beutelende in der Vakuumkammer bis zu den beiden Abstandshaltern.
- Deckel zuklappen und beidseitig mit den beiden Handballen nach unten drücken, bis er hörbar auf jeder Seite in die Deckelhalterung einrastet.

Funktion wählen

A) „VAC“ – Vollautomatisches Vakuumieren

- Taste „VAC“ drücken. Die Pumpe startet und entzieht dem Beutel Luft, so dass ein Vakuum entsteht. Die „blau“ leuchtenden Statuskontrolllampen zeigen die Dauer des Luftentzuges in 3 Schritten an.
- Nach erfolgtem Luftentzug wird der Beutel automatisch versiegelt. Die „rot“ leuchtende Statuskontrolllampe zeigt das Versiegeln des Beutels an. Der Vorgang ist beendet, wenn die Pumpe abschaltet und alle Statuskontrolllampen erloschen sind. Die „grüne“ Betriebskontrolllampe leuchtet weiterhin.
- Zur Entnahme des Beutels entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der linken und rechten Verriegelungstaste und klappen den Deckel auf.
- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen.

HINWEIS: Sie können den Vorgang zu jedem Zeitpunkt durch Drücken der Taste „CANCEL“ abbrechen.

B) „PULSE“ und „SEAL“ – Manuelles Vakuumieren und Versiegeln

ACHTUNG: Bei der Funktion „PULSE“ wird je nach Betätigungsdauer nicht die gesamte Luft aus dem Beutel entzogen und somit kein vollständiges Vakuum hergestellt. Dies bedeutet, dass sich die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel reduziert – die Tabelle „ Aufbewahrungszeiten“ in dieser Anleitung hat in diesem Fall keine Gültigkeit!

- Taste „PULSE“ gedrückt halten. Die Pumpe startet und entzieht dem Beutel Luft, so dass ein Vakuum entsteht. Sobald Sie die Taste loslassen, stoppt das Gerät. Diesen Vorgang können Sie so lange wiederholen, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist. Die „blau“ leuchtenden Statuskontrolllampen zeigen die Dauer des Luftentzuges in 3 Schritten an.
- Zum Versiegeln des Beutels drücken Sie die Taste „SEAL“. Die „rot“ leuchtende Statuskontrolllampe zeigt das Versiegeln des Beutels an. Während des Versiegelungsvorganges läuft die Pumpe kurzzeitig an. Der Vorgang ist beendet, wenn die Pumpe abschaltet und die „rote“ Kontrolllampe erloschen ist. Die „grüne“ Betriebskontrolllampe leuchtet weiterhin.
- Zur Entnahme des Beutels entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der linken und rechten Verriegelungstaste und klappen den Deckel nach oben auf.
- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen.

HINWEIS: Sie können den Vorgang zu jedem Zeitpunkt durch Drücken der Taste „CANCEL“ abbrechen.

C) „SEAL“ – Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

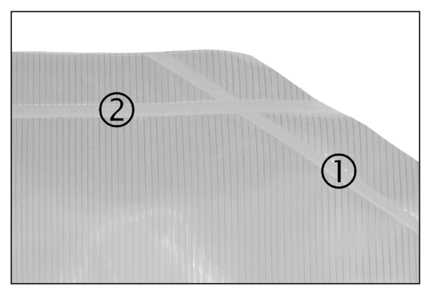
- Wickeln Sie von der Rolle die gewünschte Länge Folie ab und schneiden diese mit Hilfe einer Schere ab.
- Versiegeln Sie eine der offenen Seiten der Folie. Legen Sie dazu die Folie mit der glatten Seite nach oben vor das Gerät und platzieren das offene Beutelende in der Vakuumkammer.
- Deckel zuklappen und beidseitig mit den beiden Handballen nach unten drücken, bis er hörbar auf jeder Seite in die Deckelhalterung einrastet.
- Zum Versiegeln der Folie drücken Sie die Taste „SEAL“. Die „rot“ leuchtende Statuskontrolllampe zeigt das Versiegeln des Beutels an. Während des Versiegelungsvorganges läuft die Pumpe kurzzeitig an. Der Vorgang ist beendet, wenn die Pumpe abschaltet und die „rote“ Statuskontrolllampe erloschen ist.
- Zur Entnahme des Beutels entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der linken und rechten Verriegelungstaste und klappen den Deckel nach oben auf.

- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen.

HINWEIS: Sie können den Vorgang zu jedem Zeitpunkt durch Drücken der Taste „CANCEL“ abbrechen.

Vakuumieren mit Beuteln/Rollen (Breite 30 cm)

Mit diesem Gerät können standardmäßig Beutel mit einer Breite von bis zu 28 cm verarbeitet werden. Sollten Sie Beutel mit einer Breite von 30 cm benutzen, gehen Sie wie folgt vor:



① Schneiden Sie mit einer Schere eine Ecke an der offenen Beutelseite schräg ab und versiegeln Sie dann diesen abgeschnittenen Bereich.

② Legen Sie anschließend die noch offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer und führen Sie den Vakuumiervorgang wie beschrieben aus.

HINWEIS: Kontrollieren Sie, ob die jetzt ausgeführte Versiegelungsnaht über die 1. Naht verläuft, damit eine "X" Form entsteht.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen! Gehäuse-Oberteil, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

- Vor der Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs sorgfältig Hände waschen.
- Reinigen Sie Gerät und Vakuumkammer vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle.
- Die Schaumstoff-Dichtungen sowie die Gummilippe können zur Reinigung entnommen werden. Reinigen Sie die Dichtungen bzw. Gummilippe mit einem angefeuchteten Schwamm mit mildem Geschirrspülmittel.
- Lassen Sie die Dichtungen und Gummilippe komplett trocknen, bevor Sie sie in das Gerät einbauen.
- Beim Zusammenbauen achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtungen sowie Gummilippe.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Verschlissene, verformte oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Austausch-Dichtungen können Sie direkt bei unserer Service-Abteilung (Kontaktdaten siehe Rückseite der Anleitung) bestellen.

Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.

Zubehör

Benutzen Sie nur Original Rommelsbacher Beutel/Rollen mit Rillenstruktur. Folgendes Zubehör ist über den Fachhandel oder direkt über unsere Serviceabteilung (siehe Rückseite) erhältlich:

Folienbeutel
VBS 203 – 50x à 20 x 30 cm
VBS 304 – 50x à 30 x 40 cm

Folienrollen
VRS 1560 – 2x à 15 x 600 cm
VRS 2060 – 2x à 20 x 600 cm
VRS 3060 – 2x á 30 x 600 cm

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z. B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, entsprechende Stellen mit Küchenpapier auspolstern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um beim Vakuumieren von sehr feuchten Lebensmitteln ein Einsaugen von Flüssigkeiten zu verhindern, z. B. bei Fleisch oder blanchiertem Gemüse, können Sie diese zusätzlich in Frischhaltefolie wickeln oder ein Küchenpapier im Beutel vor der offenen Kante platzieren, damit dieses austretende Flüssigkeit aufsaugen kann.
- Verderbliche Lebensmittel sofort nach dem Verpacken kühlen bzw. einfrieren.
- Vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler verteilen um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z. B. einem Vakuum) befinden.
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Früchte und Gemüse wie z. B. Apfel, Bananen, Kartoffeln usw. müssen vor dem Vakuumieren geschält werden.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren usw.) sollten Sie eine Nacht vorfrosten. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und wieder in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z. B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z. B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

Aufbewahrungszeiten

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit vakuumiert
Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	**8 - 9 Tage**
Weißes Fleisch	2 - 3 Tage	**6 - 9 Tage**
Ganze Fische	1 - 3 Tage	**4 - 5 Tage**
Wild	2 - 3 Tage	**5 - 7 Tage**
Wurstwaren	7 - 15 Tage	**25 - 40 Tage**
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	**20 - 25 Tage**
Weichkäse	5 - 7 Tage	**14 - 20 Tage**
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	**25 - 60 Tage**
Gemüse	1 - 3 Tage	**7 - 10 Tage**
Früchte	5 - 7 Tage	**14 - 20 Tage**
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)		
Gemüsepüree und -suppen	2 - 3 Tage	**8 - 10 Tage**
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	**6 - 8 Tage**
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	**10 - 15 Tage**
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	**6 - 8 Tage**
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	**25 - 40 Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)		
Fleisch	4 - 6 Monate	**15 - 20 Monate**
Fisch	3 - 4 Monate	**10 - 12 Monate**
Gemüse	8 - 10 Monate	**18 - 24 Monate**
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)		
Brot	1 - 2 Tage	**6 - 8 Tage**
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	**12 Monate**
Teigwaren	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Reis	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Mehl	4 - 5 Monate	**12 Monate**
Dörrobst	3 - 4 Monate	**12 Monate**
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	**12 Monate**
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	**12 Monate**
Milchpulver	1 - 2 Monate	**12 Monate**

HINWEIS: Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig. Sie beziehen sich ausschließlich auf die Verwendung von Originalzubehör (Beutel und Rollen). Für die Verwendung von Zubehör anderer Marken können keine Aussagen zur generellen Eignung oder zur Haltbarkeit der damit vakuumierten Lebensmittel gemacht werden. Auch kann in diesem Fall keine Haftung übernommen werden.

ACHTUNG: Verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufbewahren. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve", d. h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

ACHTUNG: Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich innerhalb weniger Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

Hilfe bei der Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt in beiden Deckelhalterungen eingerastet ist (hörbar).

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Gummilippe und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt in beiden Deckelhalterungen eingerastet ist (hörbar).
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt in beiden Deckelhalterungen eingerastet ist (hörbar).
- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Versiegelungsbalken einige Minuten abkühlen.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln

- Undichte Stellen an der Versiegelungsnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

GB Instruction manual

Contents

Page

Introduction



We are pleased you decided in favour of this versatile vacuum sealer and would like to thank you for your confidence. It's easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for vacuum-sealing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	175 W
Protection class:	II
Standby consumption in off-mode:	< 0.5 W
Suction power:	ca. 9 l/min.

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product (see product description page 2) immediately after unpacking.
Additionally, 10 bags are included.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.









In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In

case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



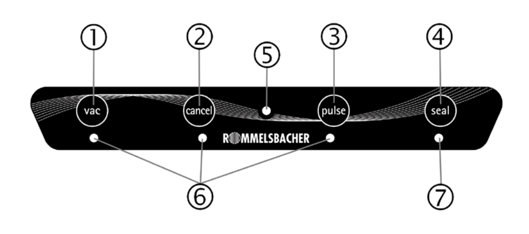
Attention – hazard of injury and burns!
The sealing bar is getting hot during use!

- The appliance is not designed for continuous operation. Let the appliance cool down for 20 seconds after each vacuum-sealing cycle. After 20 cycles, the appliance has to cool down for 20 minutes. If this is not observed, the pump might get damaged.
- Place the appliance beyond children's reach.
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. In the event liquids enter the vacuum chamber, please remove them with a towel.
- Only operate appliance and accessories in dry condition.
- Always pull the power plug before cleaning.
- Let the appliance cool down before cleaning or moving it!
- Do not use a knife or other sharp objects to remove residues from the sealing bar.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Prior to initial use

For a start, please remove all stickers and tapes and clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Operating panel



1	button “VAC”: fully-automatic vacuum-sealing
2	button “CANCEL”: immediate interruption of the process
3	button “PULSE”: manual vacuuming
4	button “SEAL”: manual sealing
5	operation pilot lamp (green)
6	status pilot lamps for the duration of air extraction (blue)
7	status pilot lamp for sealing (red)

Operating the appliance



Attention – hazard of injury and burns!
The sealing bar is getting hot during use!

Important notes on the usage

- Make sure there is enough space in front of the appliance for the bags with the food to be vacuum-sealed.
- Bags and rolls are available with different widths. Opt for the bag size suitable to accommodate your food to be preserved. Make sure that the bag is at least 8 cm longer than the food to be vacuum-sealed.
- Fill the bag without making wrinkles or tensing the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food inside and outside.
- For vacuum-sealing sensitive food, we recommend using the function “PULSE”. The air extraction can be regulated manually by means of this function.

Preparing the appliance for use

- Connect the appliance to the mains. The operation pilot lamp glows “green”.
- Open the appliance’s lid.
- Position the filled bag with the flat side facing upwards in front of the appliance and place the open edge of the bag inside the vacuum chamber up to the spacers.
- Close the lid and press it down simultaneously with both thenars until it latches audibly on both sides.

Choosing a function

A) "VAC" – fully-automatic vacuum-sealing

- Press button "VAC". The pump starts and extracts air from the bag so that a vacuum is generated. The "blue" status pilot lamps indicate the duration of air extraction in 3 steps.
- After the air has been extracted, the bag is sealed automatically. The "red" pilot lamp indicates the sealing. The process is finished when the pump turns off and all status pilot lamps are extinguished. The „green" operation pilot lamp keeps glowing.
- For taking the bag out. Unlock the lid by pressing the left and right locking button and open the lid.
- Check the sealing seam. A correct seam has to be a flat, straight stripe without wrinkles and texture.
- After use, pull the mains plug.

NOTE: You can interrupt the process any time, by pressing the button "CANCEL".

B) "PULSE" and "SEAL" – manual vacuuming and sealing

ATTENTION: Depending on the duration of application of function "PULSE", not the complete air will be extracted from the bag and no entire vacuum is generated. This means that the food's storage times reduce – the chart "Storage times" is not valid in this case!

- Hold button "PULSE" down. The pump starts and extracts air from the bag so that a vacuum is generated. As soon as you release the button, the appliance stops. You can repeat this process as often as you would like to, until the desired vacuum is reached. The "blue" status pilot lamps indicate the duration of air extraction in 3 steps.
- For sealing the bag, press button "SEAL". The "red" status pilot lamp indicates the sealing. During the sealing process, the pump starts shortly. The process is finished if the pump stops and the "red" status pilot lamp has extinguished. The „green" operation pilot lamp keeps glowing.
- For taking the bag out unlock the lid by pressing the left and right locking button and open the lid.
- Check the sealing seam. A correct seam has to be a flat, straight stripe without wrinkles and texture.
- After use, pull the mains plug.

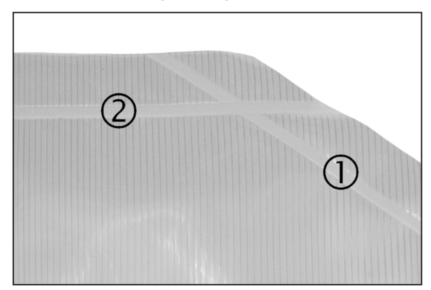
NOTE: You can interrupt the process any time, by pressing the button "CANCEL".

C) "SEAL" – making bags from a roll

- Unwind the desired length of the roll and cut it by means of scissors.
- Seal one of the open edges of the foil. For doing so, position the foil in front of the appliance, the flat side facing upwards and place the open edge in the vacuum chamber.
- Close the lid and press it down with both thenars until it latches audibly at both sides.
- For sealing the foil, press the button "SEAL". The „red" status pilot lamp indicates the sealing During the sealing process, the pump starts shortly. The process is finished if the pump stops and the "red" status pilot lamp has extinguished.
- For taking the bag out unlock the lid by pressing the left and right locking button and open the lid.
- Check the sealing seam. A correct seam has to be a flat, straight stripe without wrinkles and texture.
- After use, pull the mains plug.

NOTE: You can interrupt the process any time, by pressing the button "CANCEL".

Vacuum-sealing with bags/rolls (width 30 cm)
This appliance can be used with bags with a width of up to 28 cm. In case you want to use bags with a width of 30 cm, please proceed as follows:



① Cut off slantwise one corner of the bag's open edge with scissors and seal this cut area.
② Then, place the open edge of the bag in the vacuum chamber and proceed with the vacuum-sealing process as described before.

NOTE: Check if the second sealing seam runs over the first seam so that an "X" is created.

Cleaning and maintenance



WARNING! Always unplug the appliance before cleaning! Never immerse upper casing, power cord and plug in water or clean them under running water!

- Prior to cleaning the appliance or equipment, please wash your hands thoroughly.
- Clean the appliance and the vacuum chamber with a moist cloth and a mild dishwashing detergent (no abrasives or solvents) before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains, but contact your service point.
- The foam gaskets as well as the rubber lip can be removed for cleaning. Clean the gaskets and the rubber lip with a damp sponge and mild dishwashing detergent.
- Allow the gaskets and the rubber lip to dry completely before attaching them again.
- When assembling, make sure the gaskets and the rubber lip fit correctly.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Worn, deformed or damaged gaskets must be replaced in order to grant a proper working of the appliance. Spare gaskets can be purchased at your service point.

Gaskets are wearing parts; therefore they are not covered by the appliance's warranty.

Accessories

Use original Rommelsbacher bags/rolls with groove texture only. The following accessories can be purchased from your specialist shop:

Foil bags
VBS 203 – 50x à 20 x 30 cm each
VBS 304 – 50x à 30 x 40 cm each

Foil rolls
VRS 1560 – 2x à 15 x 600 cm each
VRS 2060 – 2x à 20 x 600 cm each
VRS 3060 – 2x á 30 x 600 cm each

Tips for vacuum-sealing

- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- In order to avoid the suction of liquids when vacuuming very damp food (like e. g. meat or blanched vegetables) you can additionally wrap it in cling film or place a kitchen tissue inside at the front edge of the bag so that escaping liquid is soaked up.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freezer immediately.
- Place the packs of vacuum-sealed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again. Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum-seal or in other low-oxygen content environments.
- Vacuum sealing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum sealing extends the life of food like nuts, coconut flakes, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Fruit and vegetables like e. g. apples, bananas, potatoes etc. must be pealed prior to vacuum-sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum-sealed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum-sealed fresh for storage in the fridge. To prepare these foods for vacuum-sealing, blanch and freeze them.
- There are many non-food products which can be vacuum-sealed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Also, you can extend the storage time of pipe tobacco. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect the items against oxidation.

Storage times

	Storage time under atmospheric pressure	Storage time when vacuum-sealed
Cooled food (5 ± 2 °C)		
red meat	3 - 4 days	**8 - 9 days**
white meat	2 - 3 days	**6 - 9 days**
fish, whole	1 - 3 days	**4 - 5 days**
game	2 - 3 days	**5 - 7 days**
sausages	7 - 15 days	**25 - 40 days**
sliced sausage	4 - 6 days	**20 - 25 days**
soft cheese	5 - 7 days	**14 - 20 days**
hard and semi-hard cheese	15 - 20 days	**25 - 60 days**
vegetables	1 - 3 days	**7 - 10 days**
fruit	5 - 7 days	**14 - 20 days**
Cooked and cooled food (5 ± 2 °C)		
vegetable puree or soup	2 - 3 days	**8 - 10 days**
pasta and risotto	2 - 3 days	**6 - 8 days**
cooked and roast meats	3 - 5 days	**10 - 15 days**
filled cakes (with cream and fruit)	2 - 3 days	**6 - 8 days**
deep-frying oil	10 - 15 days	**25 - 40 days**
Deep-frozen food (-18 ± 2 °C)		
meat	4 - 6 months	**15 - 20 months**
fish	3 - 4 months	**10 - 12 months**
vegetables	8 - 10 months	**18 - 24 months**
Food at room temperature (25 ± 2 °C)		
bread	1 - 2 days	**6 - 8 days**
packed biscuits	4 - 6 months	**12 months**
pasta	5 - 6 months	**12 months**
rice	5 - 6 months	**12 months**
flour	4 - 5 months	**12 months**
dried fruit	3 - 4 months	**12 months**
ground coffee	2 - 3 months	**12 months**
powdered tea	5 - 6 months	**12 months**
freeze-dried products	1 - 2 months	**12 months**
powder milk	1 - 2 months	**12 months**

NOTE: These are indicative values which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food. They solely refer to the use of original accessories (bags and rolls). For the use of other brands' accessories we can neither make a statement regarding their general suitability nor regarding the storage life of food vacuum-sealed with them. No liability will be assumed in this case.

ATTENTION: Store perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum-sealing extends the life of food, but does not turn it into a 'preserve', i. e. a product stable at room temperature.

ATTENTION: Food which has been heated while still sealed and then left at room temperature are susceptible to pathogenic micro-organisms multiplying within just a few hours and being health-threatening when consumed.

Trouble shooting

Appliance does not work

- Check whether cord or plug show damage. If yes – do not operate the appliance.
- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.
- In case of overheating, the appliance switches off automatically. In this case let it cool down for 20 minutes and try again.
- Check if the lid is correctly (audibly) locked at both sides.

Appliance does not create a complete vacuum inside the plastic bag

- For a correct sealing process the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar as well as the sealing gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check if the lid is correctly (audibly) locked at both sides.
- Check the plastic bag for holes.

Appliance does not seal the bag correctly

- Check if the lid is correctly (audibly) locked at both sides.
- Should the sealing bar get too hot and the bag melt, open the lid and let the sealing bar cool down for a few minutes.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In case of overheating, the appliance switches off automatically. Let it cool down for 20 minutes and try again.

Bag loses its vacuum after sealing

- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Reopen the bag, clean the upper part of the bag inside as well as the sealing bar. Then seal again.
- Check the bag for damage or holes. Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

Notizen / Notes

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-08/13